

Hafer - Flocken - Kekse (Ausstecher)

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Sirup
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Haferflocken blütenart
500	Gramm	Mehl
50	Gramm	Geriebene Mandeln
		Je 1 gehäufte Teel. Hirschhornsalz und Pottasche
1		Zitrone; den Saft
2	geh. TL	Kardamom
4	Teel.	Zimt
		Mehl zum Ausrollen
		Fett für das Blech

Anleitung:

Butter , Sirup, Zucker, Haferflocken, Mehl und Mandeln zu einem festen Teig verkneten. Hirschhornsalz und Pottasche getrennt in etwas Wasser auflösen. Zusammen mit dem Zitronensaft unter den Teig kneten. Auf einer leicht bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen, mit einem Teiggrädchen in Rechtecke schneiden und diese auf ein gefettetes Blech setzen. Bei 190° ca. 8-10 Minuten backen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen